

# Оборудование ЗАО НПП фирмы «Восход» для пекарен супермаркетов, ресторанов и кафе

Оборудование ведущего российского производителя ЗАО НПП фирмы «Восход» хорошо знают хлебопеки Республики Беларусь. Первые поставки были осуществлены еще в 90-х годах прошлого столетия. За прошедшее время выпускаемый ассортимент оборудования увеличился до 70 единиц и в течение последних 4 лет современное высококлассное профессиональное оборудование было поставлено и успешно эксплуатируется на хлебозаводах Белкоопсоюза и практически на всех областных хлебопекарных предприятиях Департамента по хлебопродуктам.

Широкий спектр выпускаемого оборудования позволяет успешно сотрудничать с предприятиями различной производительности. Оборудованием «Восхода» можно укомплектовать пекарню за стеклом, отдельный небольшой цех для выпечки широкого ассортимента хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий.

Универсальность, надежность, пакет потребительских свойств, удобство в эксплуатации, минимальное время обслуживания, а главное – готовая продукция отличного качества вызывают интерес широкого сегмента рынка к оборудованию фирмы «Восход». Оно пользуется высоким спросом, в том числе в супермаркетах, кафе, ресторанах, магазинах, где есть участки по производству хлебобулочных изделий.

В этой статье в первую очередь мы представляем вашему вниманию оборудование, которое по производительности и габаритам может быть установлено в обычных помещениях на минимальных площадях.

**Печь «Муссон-ротор» модель 55** имеет самую малую производительность из модификационного ряда универсальных ротацион-

ных конвекционных печей, площадь пода – 4,86 м<sup>2</sup>, размер подового листа – 600x450 мм. Габариты печи «Муссон-ротор» модель 55 позволяют устанавливать ее на малых производственных площадях с минимальной высотой помещения 2,5 м, доставлять к месту установки с демонтированными узлами через стандартный двухдверный проем.

Выпечка широкого ассортимента хлебобулочных и кондитерских изделий высокого качества производится без перенастройки воздушных потоков в пекарной камере. Камера и облицовка печи – нержавеющей сталь. Верхний привод вращения стеллажной тележки, низкий ровный пол в пекарной камере исключают встряхивание заготовок при закатывании стеллажной тележки в пекарную камеру. Микроконтроллерное управление с возможностью создания, хранения и использования 100 десятишаговых программ выпечки позволяет исключить человеческий фактор при работе с печью, обеспечивает максимальный набор функций управления печью. Оригинальная конструкция теплообменника с вы-

соким КПД, оптимальные схема и скорость движения воздушного потока в пекарной камере, применение режима «пред-разогрев», плотное прилегание двери пекарной камеры к проему, двухслойная изоляция минимизируют тепловые потери при выпечке хлебобулочной продукции. Мощный встроенный парогенератор лоткового типа обеспечивает отличный глянец на поверхности изделий.



Печь «Муссон-турбо-2.5».



«Муссон-ротор» модель 55.

В модификационный ряд печей входят: «**Муссон-ротор**» модели 350 (двухтележечная разборная на газе и жидком топливе), однотолежечные – 250 МР Супер разборная на газе и жидком топливе, 99МР-01 (02) разборные, 99М-01 (02); 77М-01 (02); 55-01 (02) на газе, жидком топливе и электричестве, с общей площадью пода соответственно: 21,6 м<sup>2</sup>; 15 м<sup>2</sup>; 9,7 м<sup>2</sup>; 7,1 м<sup>2</sup>. В печах «Муссон-ротор»

моделях 99М, 99МР, 77М, 55 предусмотрена возможность перехода на электрический энергоноситель путем замены съемного теплового блока и наоборот. Выпускается модификационный ряд расстойных шкафов «Бриз».

**Универсальная конвективная печь «Муссон-турбо-2.5»** (электрообогрев) для выпечки кондитерских, хлебобулочных изделий, запекания мясных, рыбных, овощных блюд в комплекте с расстойным шкафом «Бриз-П» или с подставкой. Площадь пода – 2,48 м<sup>2</sup>. Микроконтроллерное управление на 100 программ, имеет систему пароувлажнения. Материал камеры и облицовки – нержавеющая сталь. Вместимость печи – 6 шт. подовых листов размером 660х600 мм, расстойного шкафа – 12 шт.

**Стеллажная печь с металлическим подом «Муссон-термик-1.6»** на электрообогреве с площадью пода 1,6 м<sup>2</sup> с независимой регулировкой температуры в каждой камере, с пароувлажнением для выпечки широкого спектра изделий.

Для пекарни «эконом-класса» предлагаем **универсальные ярусные печи «ХПЭ»** на электрообогреве 1-, 2-, 3-, 4-ярусные печи различных вариантов исполнения. Для выпечки всех видов хлебобулочных и кондитерских изделий, а также для приготовления блюд из мяса, рыбы,

овощей и других продуктов. Печи комплектуются **расстойными шкафами «ШРЭ»** с металлическими и стеклянными дверками.

Ряд **тестомесильных машин «Прима»** предназначен для замеса дрожжевого, слоеного теста, теста для медовых коржей, песочного теста для отсадочных машин. Машины «Прима» – двухскоростные, с возможностью интенсивного замеса на повышенной скорости. Схема замеса: спиральный месильный орган, вращающаяся цилиндрическая дежа из нержавеющей стали с реверсом на малой скорости, центральный отсекающий. Для пекарен невысокой производительности наиболее интересны тестомесильные машины со стационарной дежей «Прима-160Н» производительностью от 3 до 100 кг, «Прима-100» – от 3 до 60 кг, «Прима-40» (настольный вариант) – от 3 до 25 кг с емкостью дежи 160, 100 и 40 л соответственно, с полуавтоматическим управлением.

Ряд тестомесильных машин включает также «Прима-300Р», «Прима-160Р» со встроенным гидравлическим



Машины для раскатки теста «Ролл-авто мини».

опрокидывателем для механизации процесса выгрузки теста, «Прима-300» с подкатной дежей 300 л, автоматической системой управления, «Прима 300РД» с возможностью выгрузки теста в бункер тестоделителя, «Прима-375» с функцией плавной регулировки скорости и датчиком температуры, автоматизированный комплекс «Прима-300АР».

**Новинка 2010 года – машина тестомесильная «Прима-160» с подкатными дежами 160 л.**

**Машины раскатки теста с полуавтоматическим управлением «Ролл-авто», «Ролл-авто мини»**, напольное и настольное исполнение соответственно. Обеспечивают получение равномерно раскатанного пласта теста необходимой толщины, реверсивное движение транспортеров и вращение раскатывающих валков осуществляются в автоматическом режиме. Максимальная масса порции теста 15 кг и 4 кг соответственно.

**Багетоформирующая машина «Восход-ТЗ-5»** для формирования полуфабрикатов для изготовления багетов, плетеных изделий типа «хала», рогаликов. Максимальная длина тестовой заготовки – 700 мм. Производительность – 1200 шт/час.

Для механизации полного технологического цикла хлебопекарного производства фирма «Восход» выпускает **тестоделители** «Восход-ТД-2М», «Восход-ТД-3М», «Восход-ТД-4», **тестоокруглители** «Восход-ТО-6», «Восход-ТО-4», «Восход-ТО-5», **шкаф предварительной расстойки** «Бриз-плюс», **тестозакаточные машины** «Восход-ТЗ-6», «Восход-ТЗ-4М», «Восход-ТЗ-3М», **просеиватели муки** и вспомогательное оборудование.

**Получить подробную информацию по всему спектру выпускаемого оборудования можно по телефонам-факсам в Саратове: +7(8452) 27-4475, 48-9634 или в московском представительстве +7(495) 626-21-66, 626-48-97, а также по e-mail: office@voskhod-saratov.ru и на сайте <http://voskhod-saratov.ru>.**

**В Республике Беларусь по вопросам приобретения оборудования вы можете обратиться к нашему торговому представителю ОАО «Оргнищепром», г. Минск, тел. (017) 226-25-33, тел/факс 226-25-31, e-mail: orgprom@list.ru**

УНП 10045749.